

SPEISEPLAN VOM 31.03.2025 – 04.04.2025

	MITTAG	VEGETARISCH
Montag, 31.03.	Zwiebelsuppe A/L Chili con Carne A/L/O Nudeln A/C/G/L Gemischter Salat C/G/M/O	Zwiebelsuppe A/L Penne mit Zucchini, Tomaten und Karfiol in Rahmsauce A/C/G/L Gemischter Salat C/G/M/O
Dienstag, 01.04.	Selleriecremesuppe A/G/L/O Chicken Wings A/G/L/M Chilisauce F/L/N/O Knoblauchbrot A/C/F/G/L/M/N Gemischter Salat C/G/M/O	Selleriecremesuppe A/G/L/O Kartoffeltaschen mit Tomate und Mozzarella gefüllt auf Blattsalat mit Preiselbeer- Dressing A/C/F/G/L/M/N/O
Mittwoch, 02.04.	Buchstabensuppe A/C/L Champignonschnitzel A/G/L/M/O Spätzle A/C/G Gemischter Salat C/G/M/O	Buchstabensuppe A/C/L Spinat-Käsestrudel A/C/F/G/H Kräuterrahmsauce A/G/L/O Gemischter Salat C/G/M/O
Donnerstag, 03.04.	Linsen-Gemüsesuppe A/L Lasagne al forno A/C/G/L/M Gemischter Salat C/G/M/O	Linsen-Gemüsesuppe A/L Melanzani Lasagne A/C/G/L Gemischter Salat C/G/M/O
Freitag, 04.04.	Grießnockerlsuppe A/C/F/G/H/L Dinkelspaghetti mit Räucherlachs und Kichererbsen in Safransauce A/C/D/G/L/O Gemischter Salat C/G/M/O	Grießnockerlsuppe A/C/F/G/H/L Steinpilz Risotto G/L/O Gemischter Salat C/G/M/O

GUTEN APPETIT

Allergeninformation gemäß Codex Empfehlung:

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fische, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Milch (einschließlich Laktose), H-Schalenfrüchte (Nüsse), L-Sellerie, M- Senf, N-Sesamsamen, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere.

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.